

GAS RANGE USER INSTRUCTIONS

THANK YOU for purchasing this high-quality product. If you should experience a problem not covered in TROUBLESHOOTING, please visit our website at **www.maytag.com** for additional information. If you still need assistance, call us at 1-800-688-9900.

In Canada, visit our website at **www.maytag.ca** or call us at 1-800-807-6777 for additional information.

You will need your model and serial number located on the oven frame behind the storage drawer panel.

Table of Contents

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

DANGER	**You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**
WARNING	**You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

– Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

– WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch.**
- **Do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

– Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.
Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.
For more information, contact your gas supplier.
If a gas leak is detected, follow the "What to do if you smell gas" instructions.

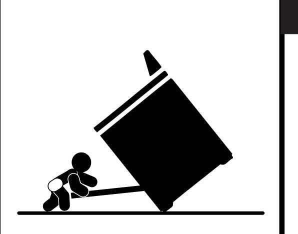
State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains a chemical known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.



⚠WARNING

Tip Over Hazard

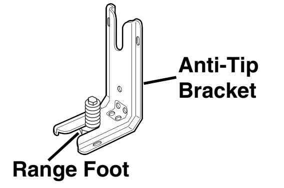
A child or adult can tip the range and be killed.

Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

See the installation instructions for details.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



Making sure the anti-tip bracket is installed:

- **Slide range forward.**
- **Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.**
- **Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **WARNING:** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This range is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Disconnect power before servicing.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

For self-cleaning ranges –

- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FEATURE GUIDE

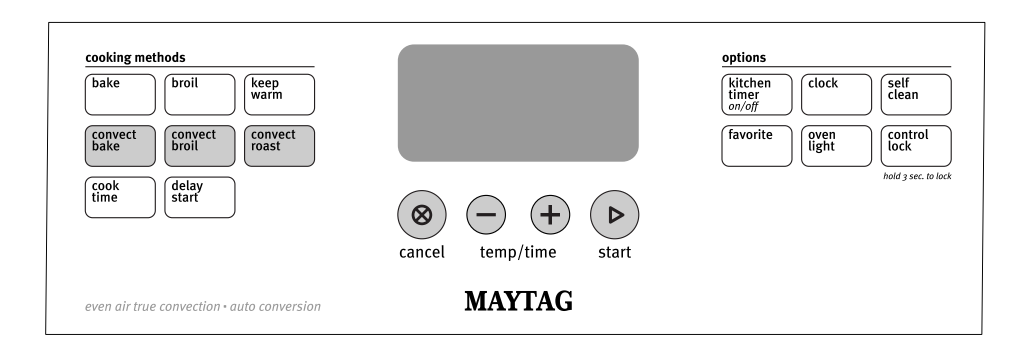
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at **www.maytag.com** for more detailed instructions. In Canada, refer to the Customer Service section at **www.maytag.ca**.

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
SELF CLEAN	**Self-clean cycle**	See the “Range Care” section.
OVEN LIGHT	**Oven cavity light**	While the oven door is closed, press the OVEN LIGHT switch to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened. The oven light will not come on during the Self-Clean cycle.
KITCHEN TIMER **ON/OFF**	**Oven timer**	The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. **1.** Press KITCHEN TIMER. **2.** Press TEMP/TIME “+” or “-” keypads to set the length of time. **3.** Press KITCHEN TIMER or START to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at end of countdown. **4.** Press KITCHEN TIMER twice to cancel the Kitchen Timer. Do not press the CANCEL keypad because the oven will turn off. **5.** If the Kitchen Timer is running, but not in the display, press KITCHEN TIMER to display the countdown for 5 seconds.
FAVORITE	**Favorite recipes**	The FAVORITE keypad can save any cooking cycle of your choice. Once a cycle has been started it can be saved as a Favorite. When a new Favorite is saved it will overwrite the previously saved Favorite. **1.** Press any cooking cycle such as Bake, Broil, Convect Bake, Convect Broil, or Convect Roast. **2.** Press TEMP/TIME “+” or “-” keypads to change the cooking temperature if desired. **3.** Press START. **4.** Press and hold the FAVORITE keypad for 5 seconds. Your selection will be saved. **5.** Press CANCEL when finished. **To Use the FAVORITE feature:** **1.** Press FAVORITE. **2.** Press START. **3.** Press CANCEL when finished.
CLOCK	**Clock**	This clock can use a 12- or 24-hour cycle. See “Oven Use” section. **1.** Check that the oven and Kitchen Timer are off. **2.** Press CLOCK. **3.** Press TEMP/TIME “+” or “-” keypads to set the time of day. **4.** Press START.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
CONTROL LOCK hold 3 sec. to lock	**Oven control lockout**	No keypads will function with the controls locked. **1.** Check that the oven and the Kitchen Timer are off. **2.** Press and hold CONTROL LOCK keypad for 3 seconds. **3.** If enabled, a tone will sound, and “CONTROL LOCKED” will be displayed. **4.** Repeat to unlock.
BAKE	**Baking and roasting**	**1.** Press BAKE. **2.** Press TEMP/TIME “+” or “-” keypads to set a temperature other than 350°F (177°C) in 5° increments between 170°F and 550°F (77°C and 288°C). **3.** Press START. **4.** To change the temperature, repeat steps 1 and 2. Press START or wait 5 seconds for the change to take effect. **5.** Press CANCEL when finished.
BROIL	**Broiling**	**1.** Position cookware in oven and close door. **2.** Press BROIL. **3.** Press TEMP/TIME “+” or “-” keypads to set a temperature other than 550°F (288°C) in 5° increments between 170°F and 550°F (77°C and 288°C). **4.** Press START. **5.** Press CANCEL when finished.
CONVECT BAKE	**Convection cooking**	**1.** Press CONVECT BAKE. **2.** Press TEMP/TIME “+” or “-” keypads to set a temperature other than 350°F (177°C) in 5° increments between 170°F and 550°F (77°C and 288°C). **3.** Press START. **4.** To change the temperature, repeat steps 1 and 2. Press START or wait 5 seconds for the change to take effect. **5.** Press CANCEL when finished.
CONTECT ROAST **CONVECT BROIL**	**Convection cooking**	**1.** Press CONVECT ROAST or CONVECT BROIL. **2.** Press TEMP/TIME “+” or “-” keypads to set a temperature other than 325°F (163°C) in 5° increments between 170°F and 550°F (77°C and 288°C). **3.** Press START. **4.** To change the temperature, repeat steps 1 and 2. Press START or wait 5 seconds for the change to take effect. **5.** Press CANCEL when finished.
KEEP WARM	**Hold warm**	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. **1.** Press KEEP WARM. **2.** Set temperature between 145°F (63°C) and 190°F (88°C). The default temperature is 170°F (77°C). **3.** Press START. **4.** Press CANCEL when finished.
COOK TIME	**Timed cooking**	Timed Cooking allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. Delay start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook see “Timed Cooking” section.
DELAY START	**Delayed start**	The DELAY START keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start.
TEMP/TIME	**Temperature and time adjust**	The “+” or “-” keypads are used to adjust time and temperature settings.
START	**Cooking start**	The Start pad begins any oven function. If Start is not pressed within 30 seconds after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
CANCEL	**Range function**	The Cancel keypad stops any oven function except the Clock, Kitchen Timer, and Control Lock.

COOKTOP USE

⚠WARNING



Fire Hazard

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Turn off all controls when not cooking.

Failure to follow these instructions can result in death or fire.

Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to LITE.

Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.

To Set:

1. Push in and turn knob counterclockwise to LITE.
   All surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to LITE will produce a flame.
2. Turn knob to anywhere between HIGH and LOW.

REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

Speed Heat™ Burner Feature

The right front burner is designed to give ultra-power when fully on. They can be used to rapidly bring liquid to a boil and to cook large quantities of food.

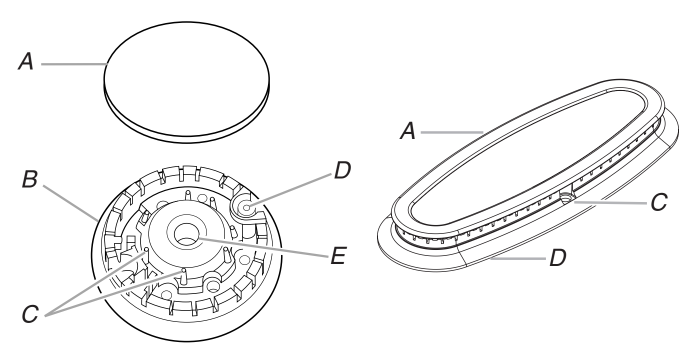
Flex-Choice™ Burner Feature

The Flex-Choice™ feature allows for more precise simmering and low temperature cooking. It is the right rear burner.

Power Failure

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to LITE. After burner lights, turn knob to desired setting.

Sealed Surface Burners

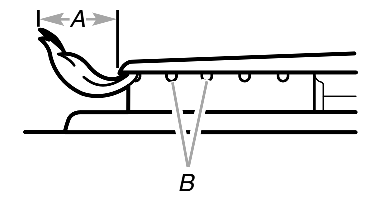


A. Burner cap
B. Burner base
C. Alignment pins
D. Igniter
E. Gas tube opening

IMPORTANT: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

Burner cap: Always keep the burner cap in place when using a surface burner. A clean burner cap will help avoid poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover and routinely remove and clean the caps according to the “General Cleaning” section.

Gas tube opening: Gas must flow freely throughout the gas tube opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas tube opening. Keep spillovers out of the gas tube by always using a burner cap.



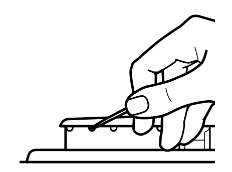
A. 1-1½" (25-38 mm)
B. Burner ports

Burner ports: Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown above. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the burner ports.

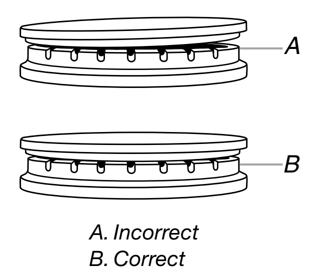
To Clean:

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach or rust removers.

1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to "General Cleaning" section.
2. Clean the gas tube opening with a damp cloth.
3. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.



4. Replace the burner cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the burner cap.



A. Incorrect
B. Correct

5. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Electronic Oven Controls

Control Display

The display will flash when powered up or after a power loss. Press CANCEL to clear. When oven is not in use, the time of day is displayed. Indicator lights show functions that are in use.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One tone

- Valid pad press
- Oven is preheated (long tone)
- Function has been entered
- Reminder (on some models), repeating each minute after the end-of-cycle tones

Three tones

- Invalid pad press

Four tones

- End of cycle

To Change Tone Settings:

Tone Pitch

Sets the pitch of the tone to either high or low.

Press and hold BROIL for 5 seconds. "TONE PITCH HIGH" or "TONE PITCH LOW" will appear in the display. Press and hold BROIL again to change setting.

To exit, press CANCEL.

Key Press Tones

Activates or turns off the tones when a keypad is pressed.

Press and hold KEEP WARM for 5 seconds. "KEY PRESS TONES ON" or "KEY PRESS TONES OFF" will appear in the display. Press and hold KEEP WARM again to change setting.

To exit, press CANCEL.

End of Cycle Tone

Activates or turns off the tones that sound at the end of a cycle.

Press and hold CONVECT BAKE for 5 seconds. "CYCLE END TONE ON" or "CYCLE END TONE OFF" will appear in the display. Press and hold CONVECT BAKE again to change setting.

To exit, press CANCEL.

Reminder Tones Disable

Turns off the short tones that sound 1 minute after the end of cycle tones.

Press and hold BAKE for 5 seconds. "REMINDER TONES ON" or "REMINDER TONES OFF" will appear in the display. Press and hold BAKE again to change setting.

To exit, press CANCEL.

Audible Tones Disable

Turns off all tones, including the end of cycle tone and key press tones. Reminder tones are still active when all tones are disabled.

Press and hold CLOCK for 5 seconds. "ALL SOUNDS ON" or "ALL SOUNDS OFF" will appear in the display. Press and hold CLOCK again to change setting.

To exit, press CANCEL.

Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset at Fahrenheit, but can be changed to Celsius.

To change: Press and hold SELF CLEAN for 5 seconds. A tone will sound, and "°C" or "°F" will appear on the display. Repeat to change back.

To exit, press CANCEL.

12-Hour Shutoff

The oven control is set to automatically shut off the oven 12 hours after the oven initiates a cook or clean function. This will not interfere with any timed or delay cook functions.

Press and hold DELAY START for 5 seconds to toggle to the 12-hour shutoff function. Scrolling text will display "12 HR SHUT-OFF ON" or "12 HR SHUT-OFF OFF." Press and hold to change setting.

To exit, press CANCEL.

Oven Temperature Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door may cause element cycling to give incorrect readings.

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature calibration can be adjusted. It can be changed in Fahrenheit or Celsius.

To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press and hold OVEN LIGHT for 5 seconds until the oven display shows the current calibration, for example “0°F.
2. Press the TEMP/TIME “+” or “-” keypads to increase or to decrease the temperature in 5°F (3°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (18°C) and -30°F (-18°C).
3. Press START.

12/24 Hour Clock

To change the clock mode, press and hold the “+” key for 5 seconds. Press and hold the “+” key again to change the setting. Press START to confirm the change.

Scrolling Display Text

Language options are English or French.

Press the “-” key for 5 seconds to access options. Use the “-” key to scroll through the options. Press the START key to confirm your selection.

Sabbath Mode

The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a bake setting until turned off.

When the Sabbath Mode is set, all cooking and cleaning cycles are disabled. Only the Bake cycle will operate in the Sabbath Mode. No tones will sound, and the displays will not show messages or temperature changes.

When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off and the heating elements will not turn on or off immediately.

To Enable Sabbath Mode (one time only):

1. Open oven door.
2. Press CANCEL.
3. Press and hold the “+” keypad for 5 seconds.

   “SABBATH ON” and “PRESS START TO ENTER” will appear in the display.
4. Press START to confirm your selection.
5. Close oven door.

To Activate Sabbath Mode:

1. Press BAKE.
2. Press the “+” or “-” keypad to set a temperature other than 350°F (177°C).
3. Press START.

   For timed cooking in Sabbath Mode, press COOK TIME, then the “+” or “-” keypad to set the desired cook time.
4. Press KITCHEN TIMER for 5 seconds. “SAb” will appear in the display.

To Adjust Temperature (when Sabbath Mode is running):

1. Press the “+” or “-” keypad. Each press of a keypad will increase or decrease the temperature by 25°F (14°C). No temperature will appear in the display.
2. Press START.

To Deactivate Sabbath Mode:

Press and hold KITCHEN TIMER for 5 seconds to return to regular baking or press CANCEL to turn off the range.

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

For best cooking results, do not cover entire oven rack with foil because air must be able to move freely.

Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

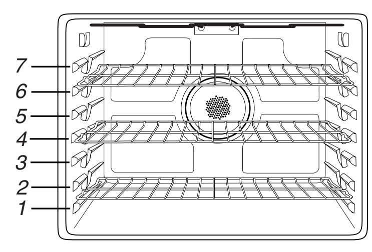
Bakeware

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not move racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustration and charts as a guide.



Rack Positions

Rack 7: Broiling thin, nonfatty foods and for 3-rack convection baking.

Rack 6: Toasting bread, most broiling and 2-rack baking.

Rack 5: Broiling of thicker foods like bone-in chicken and 2-rack baking.

Rack 4: Most baked goods on a cookie sheet, custard pies, layer cakes or a jelly roll pan; frozen convenience foods, 3-rack baking and most single rack baking.

Rack 3: Most baked goods on a cookie sheet, custard pies, layer cakes or a jelly roll pan; frozen convenience foods, 3-rack baking and most single rack baking.

Rack 2: Large roasts, turkey, Bundt cake, and 3-rack baking.

Rack 1: Large roasts, turkey, and 3-rack baking.

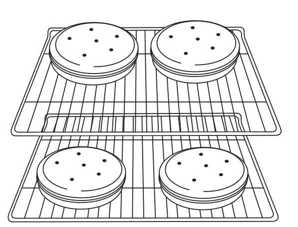
Multiple Rack Cooking

2-rack: Use rack positions 4 and 7, or 3 and 6 for regular or convection baking.

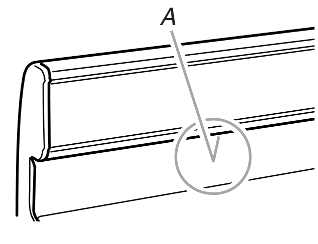
3-rack (convection only): Use rack positions 1, 3 and 5; 2, 4 and 6; or 3, 5 and 7.

Baking Layer Cakes on 2 Racks

For best results when baking cakes on 2 racks, use racks 4 and 7 for baking. Place the cakes on the racks as shown.



Oven Vent



A. Oven vent

The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Blocking or covering the oven vent will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

Baking and Roasting

Precision Cooking™ System - Precise Bake

The Precise Bake system electronically regulates the oven heat levels during preheat and bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results. The bake and broil elements cycle on and off in intervals. The bake element will glow red when cycling on; the broil element will not. This feature is automatically activated when the oven is in use.

Before baking and roasting, position racks according to “Positioning Racks and Bakeware” section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven preheat cycle to end before putting food in unless it is recommended in the recipe.

Preheating

When START is pressed, the oven will begin preheating. Once 170°F (75°C) is reached, the display temperature will increase as the actual temperature of the oven increases. When the preheat temperature is reached, a tone will sound, and the selected temperature will appear on the display.

Broiling

Broiling uses direct radiant heat to cook food. Changing the temperature when Custom Broiling allows more precise control when cooking. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

  If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. Please refer to the cover for contact information. Ask for Part Number 4396923.

It is not necessary to preheat the oven before putting food in unless recommended in the recipe. Position food on grid in a broiler pan, then place it in the center of the oven rack. Close the door to ensure proper broiling temperature.

Convection Cooking

During convection cooking, the bake, broil, and convection elements cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature, while the fan circulates the hot air.

If the oven door is opened during convection cooking, the fan will turn off immediately. It will come back on when the oven door is closed.

Convect Bake/Convect Broil

When convection baking or broiling, enter your normal baking temperature. The control will automatically reduce the set oven temperature by 25°F (15°C).

Convect Roast

When convection roasting, enter your normal baking temperature. The temperature will not be automatically reduced. The convection fan will come on immediately after the oven has turn on.

Convect Options

Convect Bake - Multiple rack baking or cookies, biscuits, breads, casseroles, tarts, tortes, cakes.

Convect Broil - Thicker cuts or unevenly shaped pieces of meat, fish or poultry.

Convect Roast - Whole chicken or turkey, vegetables, pork roasts, beef roasts.

Timed Cooking

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

To Set a Timed Cook:

1. Press BAKE, CONVECT BAKE or CONVECT ROAST.
2. Press the TEMP/TIME "+" or "-" keypads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press the TEMP/TIME "+" or "-" keypads to enter the length of time to cook.
5. Press START. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically.
6. Press CANCEL to clear the display.

To Set a Delayed Timed Cook:

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See the "Clock" keypad feature in the "Feature Guide" section.

1. Press BAKE, CONVECT BAKE or CONVECT ROAST.
2. Press the TEMP/TIME "+" or "-" keypads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press TEMP/TIME "+" or "-" keypads to enter the length of time to cook.
5. Press DELAY START. The start time/delay oven indicator light will light up.
6. Press TEMP/TIME "+" or "-" keypads to enter the number of hours and/or minutes you want to delay the start time.
7. Press START.

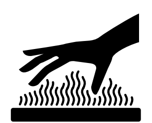
When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The temperature and/or time settings can be changed anytime after pressing Start by repeating steps 1-7. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.

8. Press CANCEL to clear the display.

RANGE CARE

Self-Cleaning Cycle

⚠WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see "Oven Vent" section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket.

Prepare Range

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware, all cooking utensils, oven racks and aluminum foil and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Use a damp cloth to clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket.
- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.
- Remove all items from the storage drawer.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

Before self-cleaning, make sure the door is completely closed or the door will not lock and the self-cleaning cycle will not begin.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

To stop the self-cleaning cycle at anytime, press the CANCEL button on the keypad. If the temperature is too high the oven door will remain locked and "cool" and "locked" will be displayed. The cooling fan may continue to run.

Once the cleaning temperature has been reached, the electronic control requires a 12-hour delay before another self-clean cycle can be started.

The oven light will not function during the self-cleaning cycle.

Electronic Oven Control with Adjustable Clean Time (on some models)

The SELF CLEAN self-cleaning cycle is time adjustable between 2 hours 30 minutes and 4 hours 30 minutes in 15-minute increments. Suggested clean times are 2 hours 30 minutes for light soil, and 4 hours 30 minutes for heavy soil. The last 30 minutes of the cycle is for cool down.

To Self-Clean:

1. Press SELF CLEAN.
2. Press the TEMP/TIME "+" or "-" keypads to enter the desired self-clean cycle time.
3. Press START.

   The oven door will automatically lock. The DOOR LOCKED and CLEAN indicator lights will be displayed. The time remaining will also be displayed.
4. When the self-clean cycle is complete and the oven cools, the DOOR LOCKED and CLEAN indicator lights will turn off.
5. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. For additional information, you can visit the Frequently Asked Questions section of our website at **www.maytag.com.** In Canada, reference the Customer Service section at **www.maytag.ca**.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire range is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad:
  Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682B (not included):
  See cover for contact information.

STAINLESS STEEL (on some models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Stainless Steel Cleaner and Polish Part Number 31462B:
  See cover for contact information.

Liquid detergent or all-purpose cleaner:
Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

METALLIC PAINT (on some models)

Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia or sodium hydroxide (lye) because paint surface may stain.

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while wet.

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:

  Clean as soon as cooktop, grates and caps are cool.
- Dishwasher (grates only, not caps):

  Use the most aggressive cycle. Cooked-on soils should be soaked or scrubbed before going into a dishwasher.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617B:
  See cover for contact information.

SURFACE BURNERS

- See "Sealed Surface Burners" section.

COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

Do not soak knobs. When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position.

On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

- Soap and water:
  Pull knobs straight away from control panel to remove.

CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:
  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682B (not included):
  See cover for contact information.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad
- For racks that have discolored and are harder to slide, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

STORAGE DRAWER

Check that storage drawer is cool and empty before cleaning.

Cleaning Method:

- Mild detergent

Oven Light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are in the off position.

To Replace:

1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb, then bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here or visit our website and reference FAQs (Frequently Asked Questions) to possibly avoid the cost of a service call.

www.maytag.com

In Canada, reference the Customer Service section at www.maytag.ca

Nothing will operate

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

- **Is the power supply cord unplugged?**
  Plug into a grounded 3 prong outlet.
- **Household fuse blown or circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the main or regulator gas shutoff valve in the off position?**
  See Installation Instructions.
- **Is the range properly connected to the gas supply?**
  Contact a trained repair specialist or see Installation Instructions.

Surface burners will not operate

- **Is the oven in self-clean?**
  Surface burners will not operate during self-clean cycle.
- **Is the control knob set correctly?**
  Push in knob before turning to a setting.
- **Is this the first time the surface burners have been used?**
  Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
- **Are the burner ports clogged?**
  See “Sealed Surface Burners” section.

Surface burner flames are uneven, yellow and/or noisy

- **Are the burner ports clogged?**
  See “Sealed Surface Burners” section.
- **On models with caps, are the burner caps positioned properly?**
  See “Sealed Surface Burners” section.
- **Is propane gas being used?**
  The range may have been converted improperly. Contact a service technician or see cover for contact information.

Surface burner makes popping noises

- **Is the burner wet?**
  Let it dry.

Gas range noises during Bake and Broil operations

Noises that may be heard during the Bake and Broil operations:

Whooshing, Poof, Clicking, Snaps, Pop

These sounds are normal operational noises that can be heard each time the Bake or Broil burners ignite during the cycle.

- A pop can be heard when the gas valve is opening or cycling on and will make a single pop when it snaps open from the solenoid. It sounds similar to a suction cup being pulled off of a piece of glass.

- The igniters will click several times until the flame is detected. These are short clicking sounds like tapping a nail onto a piece of glass.
- A whooshing or poof sound is heard when the Bake or Broil burner ignites.
- On some models, a clicking sound can be heard when the convection fan relay cycles on and off.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
  Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the cooking area.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
  Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well fitting lid, and the material should be of a medium to heavy thickness.
- **Is the control knob set to the proper heat level?**
  See “Cooktop Use” section.
- **Is the range level?**
  Level the range. See the Installation Instructions.

Oven will not operate

- **Is this the first time the oven has been used?**
  Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
- **Is the electronic oven control set correctly?**
  See “Electronic Oven Controls” section.

Oven burner flames are yellow or noisy

- **Is propane gas being used?**
  The range may have been converted improperly. Contact a service technician or see cover for contact information.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
  See “Oven Temperature Control” section of the “Electronic Oven Controls” section.

Display shows messages

- **Is the display showing a flashing time?**
  There has been a power failure. Clear the display. On some models, reset the clock, if needed. See “Clock” keypad feature in the “Feature Guide” section.
- **Is the display showing a letter followed by a number?**
  Depending on your model, press OFF/CANCEL or CANCEL/OFF to clear the display. See “Control Display” in the “Electronic Oven Controls” section. If it reappears, call for service. See cover for contact information.
- **Is the display showing a flashing “PUSH?” or “PSH”?**
  See the “Start” keypad feature in the “Feature Guide” section.

Self-Cleaning cycle will not operate

- **Is the oven door open?**
  Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?**
  See “Self-Cleaning Cycle” section.
- **Has a self-clean cycle been run in the past 12 hours?**
  If a self-clean cycle has been run, or canceled after the oven has reached temperature, you will have to wait 12 hours to restart.

Oven cooking results not what expected

- **Is the range level?**
  Level the range. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?**
  Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?**
  See “Oven Temperature Control” section of the “Electronic Oven Controls” section.
- **Was the oven preheated?**
  See “Baking and Roasting” section.
- **Are the racks positioned properly?**
  See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
  See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
  Check that batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?**
  Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?**
  Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
  Move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?**
  Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

ACCESSORIES

Stainless Steel Cleaner and Polish

(stainless steel models)
Order Part Number 31462B

All-Purpose Appliance Cleaner

Order Part Number 31682B

Gas Grate and Drip Pan Cleaner

Order Part Number 31617B

Split-Rack with Removable Insert

Order Part Number 4396927

Broiler Pan

Order Part Number 4396923

MAYTAG® MAJOR APPLIANCE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Maytag brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Maytag") will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Maytag designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Maytag.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Maytag within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Maytag servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. MAYTAG SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Maytag dealer to determine if another warranty applies.

9/07

For additional product information, in the U.S.A., visit **www.maytag.com**
In Canada, visit **www.maytag.ca**

If you do not have access to the Internet and you need assistance using your product or you would like to schedule service, you may contact Maytag at the number below.

Have your complete model number ready. You can find your model number and serial number on the label, located on the oven frame behind the storage drawer panel.

For assistance or service in the U.S.A., call 1-800-688-9900. In Canada, call 1-800-807-6777.

If you need further assistance, you can write to Maytag with any questions or concerns at the address below:

In the U.S.A.:

Maytag Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

In Canada:

Maytag Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Please keep this User Instructions and model number information for future reference.

Notes



INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE LA CUISINIÈRE À GAZ

MERCI d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Si vous rencontrez un problème non abordé à la section DÉPANNAGE, veuillez visiter notre site Web à **www.maytag.ca** pour obtenir des informations supplémentaires. Si vous avez toujours besoin d'aide, composez le 1-800-807-6777.

Vous devrez connaître les numéros de modèle et de série qui se trouvent sur le châssis du four, derrière le panneau du tiroir de remisage.

Table des matières

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot “DANGER” ou “AVERTISSEMENT”. Ces mots signifient :

⚠DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

AVERTISSEMENT : Si les renseignements dans ce manuel ne sont pas exactement observés, un incendie ou une explosion peut survenir, causant des dommages au produit, des blessures ou un décès.

– Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

– QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :

- **Ne pas tenter d'allumer un appareil.**
- **Ne pas toucher à un commutateur électrique.**
- **Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.**
- **Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivre ses instructions.**
- **À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.**

– L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT : L'odorat ne permet pas toujours la détection d'une fuite de gaz.
Les distributeurs de gaz recommandent l'emploi d'un détecteur de gaz (homologation UL ou CSA).
Pour d'autre information, contacter le fournisseur de gaz local.
En cas de détection d'une fuite de gaz, exécuter les instructions "Que faire dans le cas d'une odeur de gaz".

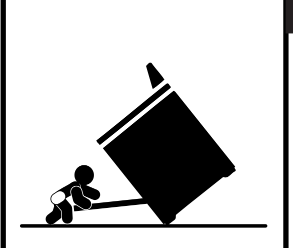
Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

La bride antibasculement

Dans des conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

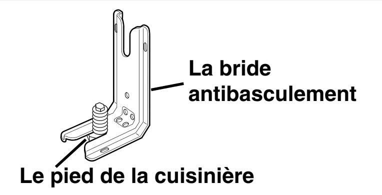
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

- **Glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.**
- **Glisser de nouveau la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied est sous la bride antibasculement.**

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le non-respect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages d'air au fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Le non-respect de cette instruction empêche la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et créer un risque d'incendie.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient blesser gravement en grimpant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – La cuisinière, lorsqu'elle est correctement installée, doit être reliée à la terre conformément aux codes électriques locaux ou en l'absence de codes locaux, selon le *Code électrique national (US) ANSI/NFPA 70 ou le Code canadien des installations*. S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Cette cuisinière est munie d'une fiche de liaison à la terre à trois broches pour votre protection contre les risques de choc électrique et doit être branchée directement dans une prise de courant bien reliée à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de liaison à la terre de cette fiche.
- Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.
- Des blessures peuvent survenir d'un mauvais usage des portes ou des tiroirs de l'appareil tel que se tenir debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Garder l'espace autour de la cuisinière dégagé et libre de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des produits inflammables ne devraient pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- La taille de la flamme des brûleurs de surface devrait être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson.

Cuisinière autonettoyante –

- Avant l'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles. Essuyer tous les renversements excessifs avant de mettre en marche le programme d'autonettoyage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

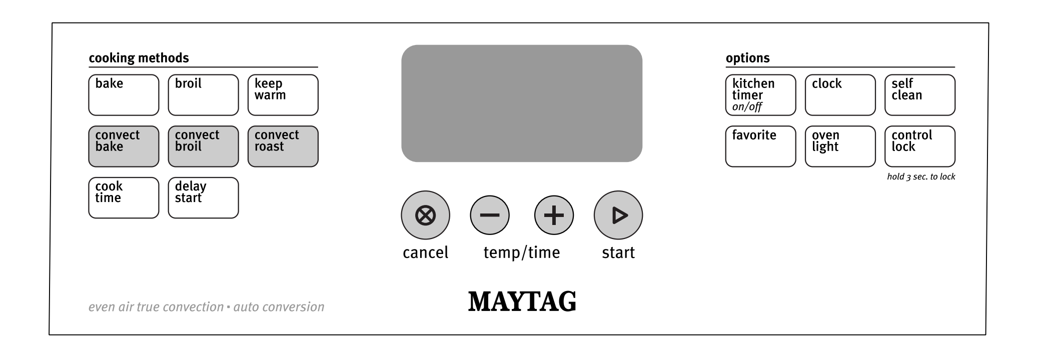
Ce manuel couvre différents modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Service à clientèle de notre site Web à **www.maytag.ca** pour des instructions plus détaillées.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.



CLAVIER	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
SELF CLEAN (nettoyage de précision)	**Programme d'autonettoyage**	Voir la section “Entretien de la cuisinière”.
OVEN LIGHT (lampe du four)	**Lampe de la cavité du four**	Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur l'interrupteur de la lampe du four pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte. La lampe du four ne s’allume pas durant le programme d’autonettoyage.
KITCHEN TIMER ON/OFF (minuterie de cuisine) (marche/arrêt)	**Minuterie de cuisine**	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes. **1.** Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine). **2.** Appuyer sur les touches “+” ou “-” de TEMP/TIME (température/durée) pour régler la durée de cuisson. **3.** Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) ou START (mise en marche) pour démarrer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme retentissent à la fin du compte à rebours. **4.** Appuyer deux fois sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) pour annuler la minuterie de cuisine. Ne pas appuyer sur la touche CANCEL (annulation), sinon le four s'éteindra. **5.** Si la minuterie de cuisine est activée mais n'apparaît pas sur l'affichage, appuyer sur KITCHEN TIMER pour faire apparaître le compte à rebours pendant 5 secondes.
FAVORITE (favori)	**Recettes favories**	La touche FAVORITE (favori) peut sauvegarder le programme de cuisson de votre choix. Une fois que le programme a commencé, il peut être sauvegardé comme favori. Quand un nouveau favori est sauvegardé, il remplace le favori précédemment sauvegardé. **1.** Appuyer sur n'importe quel programme de cuisson tel que Bake, Broil, Convect Bake, Convect Broil, ou Convect Roast. **2.** Appuyer sur les touches “+” ou “-” de TEMP/TIME (température/durée) pour modifier la température de cuisson, si désiré. **3.** Appuyer sur START (mise en marche). **4.** Appuyer sur la touche FAVORITE (favori) pendant 5 secondes. Votre sélection est sauvegardée. **5.** Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé. **Pour utiliser la caractéristique FAVORITE (favori) :** **1.** Appuyer sur FAVORITE (favori). **2.** Appuyer sur START (mise en marche). **3.** Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.

CLAVIER	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
CLOCK (horloge)	**Horloge**	Cette horloge peut utiliser un programme de 12 ou 24 heures. Voir la section “Utilisation du four”. **1.** Vérifier que le four et la minuterie sont éteints. **2.** Appuyer sur CLOCK (horloge). **3.** Appuyer sur les touches à flèche TEMP/TIME “+” ou “-” (réglage température/heure) pour régler l'heure. **4.** Appuyer sur START (mise en marche).
CONTROL LOCK hold 3 sec (verrouillage des commandes appuyer pendant 3 sec)	**Verrouillage des commandes du four**	Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées. **1.** Vérifier que le four et la minuterie sont éteints. **2.** Appuyer sur la touche CONTROL LOCK pendant 3 secondes. **3.** Si elle est activée, un signal sonore se fait entendre et “CONTROL LOCKED” s'affiche. **4.** Répéter pour déverrouiller.
BAKE (cuisson au four)	**Cuisson au four et rôtissage**	**1.** Appuyer sur BAKE (cuisson au four). **2.** Appuyer sur les touches à flèche SET TEMP/TIME “+” ou “-” pour régler une température autre que 350°F (175°C) par tranches de 5°, entre 170°F et 550°F (75°C et 288°C). **3.** Appuyer sur START (mise en marche). **4.** Pour modifier la température, répéter les étapes 1 et 2. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre pendant 5 secondes pour que le changement puisse s’effectuer. **5.** Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
BROIL (cuisson au gril)	**Cuisson au gril**	**1.** Placer l’ustensile de cuisson dans le four et fermer la porte à la position de cuisson au gril. La porte doit rester ouverte d’environ 5" (12,7 cm). **2.** Appuyer sur BROIL (cuisson au gril). **3.** Appuyer sur les touches à flèche SET TEMP/TIME “+” ou “-” pour régler une température autre que 550°F (285°C) par tranches de 5°, entre 170°F et 550°F (75°C et 288°C). **4.** Appuyer sur START (mise en marche). **5.** Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
CONVECT BAKE (cuisson au four par convection)	**Cuisson au four par convection**	**1.** Appuyer sur CONVECT BAKE (cuisson au four par convection). **2.** Appuyer sur les touches "+" ou "-" de TEMP/TIME (température/durée) pour régler une température autre que 350°F (177°C) par tranches de 5°, entre 170°F et 550°F (77°C et 288°C). **3.** Appuyer sur START (mise en marche). **4.** Pour modifier la température, répéter les étapes 1 et 2. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre pendant 5 secondes pour que le changement puisse s’effectuer. **5.** Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
CONVECT ROAST (rôtissage par convection) **CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection)**	**Cuisson par convection**	**1.** Appuyer sur CONVECT ROAST (rôtissage par convection) ou CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection). **2.** Appuyer sur les touches “+” ou “-” de TEMP/TIME pour régler une température autre que 325°F (163°C) par tranches de 5°, entre 170°F et 550°F (77°C et 288°C). **3.** Appuyer sur START (mise en marche). **4.** Pour modifier la température, répéter les étapes 1 et 2. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre pendant 5 secondes pour que le changement puisse s’effectuer. **5.** Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
KEEP WARM (garder au chaud)	**Maintien au chaud**	Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chauffé. **1.** Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud). **2.** Régler la température entre 145°F (63°C) et 190°F (88°C). La température par défaut est de 170°F (75°C). **3.** Appuyer sur START (mise en marche). **4.** Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
COOK TIME (durée de cuisson)	**Cuisson minutée**	La cuisson minutée permet d’allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée réglée et/ou d’éteindre le four automatiquement. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux car ils risquent de ne pas bien cuire. Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section “Cuisson minutée”.
DELAY START (heure de mise en marche)	**Mise en marche différée**	La touche de l'heure de mise en marche sert à entrer l’heure de mise en marche pour un four équipé de mise en marche différée.
TEMP/TIME (réglage température/ durée)	**Réglage de la durée et de la température de cuisson**	Les touches à flèche “+” or “-” servent à régler la durée et la température.

CLAVIER	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
START (mise en marche)	**Démarrage de la cuisson**	La touche Start met en marche n'importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start dans 30 secondes qui suit, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.
CANCEL (annulation)	**Fonction de la cuisinière**	La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

Les allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface quand les boutons de commandes sont placés sur LITE.

Avant de régler un bouton de commande, placer l'ustensile de cuisson rempli sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.

Réglage :

1. Appuyer sur le bouton et le tourner dans le sens antihoraire pour le placer sur LITE (allumage).

   Les brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton de commande est placé sur LITE produira une flamme.

2. Tourner le bouton à n'importe quel réglage entre HIGH (élevé) et LOW (bas).

N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Caractéristique de brûleur Speed Heat™

Le brûleur avant droit est conçu pour fournir une puissance supérieure lorsqu'ils sont en position maximale. Ils peuvent être utilisés pour porter rapidement un liquide à ébullition et pour faire cuire de grandes quantités d'aliments.

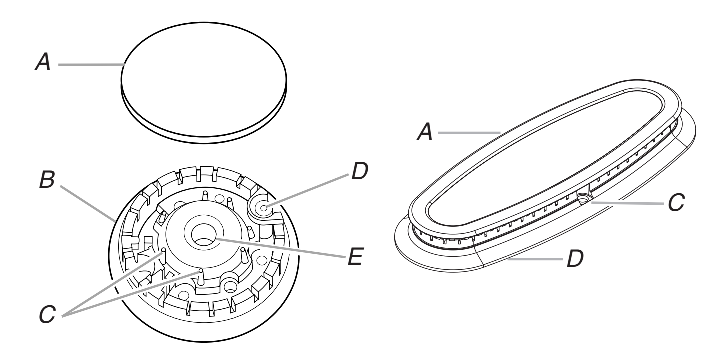
Caractéristique de brûleur Flex-Choice®

La caractéristique ACCUSIMMER® (mijotage de précision) permet un mijotage et une cuisson à basse température plus précis. Il s'agit du brûleur arrière droit.

Panne de courant

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire pour le placer sur LITE. Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage souhaité.

Brûleurs de surface scellés

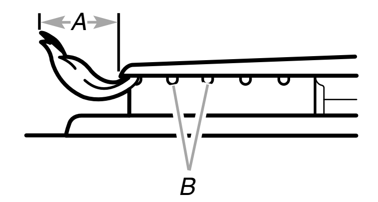


A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur
C. Tiges d'alignement
D. Dispositif d'allumage
E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz

IMPORTANT : Ne pas entraver le débit de gaz de combustion et de l'air de ventilation autour des bords des grilles de brûleur.

Chapeau de brûleur : Toujours garder le chapeau du brûleur en place lorsqu'un brûleur de surface est utilisé. Un chapeau de brûleur propre empêche un mauvais allumage et une flamme inégale. Toujours nettoyer le chapeau de brûleur après un renversement, enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux conformément à la section “Nettoyage général”.

Ouverture du tube d'arrivée de gaz : Pour que le brûleur s'allume convenablement, il faut que le gaz puisse passer librement à travers l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Il est essentiel de garder cette zone exempte de souillures et de veiller à ce que les renversements, aliments, agents de nettoyage ou autre matériau ne puissent pénétrer dans l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Protéger le tube d'arrivée de gaz contre les renversements en utilisant toujours un chapeau de brûleur.



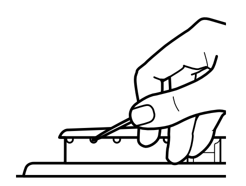
A. 1-1½" (25-38 mm)
B. Orifices de brûleur

Orifices de brûleur : Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme tel qu'indiqué ci-dessus. Une bonne flamme est bleue, pas jaune. Il est essentiel de garder cette zone exempte de souillures et de veiller à ce que les renversements, aliments, agents de nettoyage ou autre matériau ne puissent pénétrer dans les orifices de brûleur.

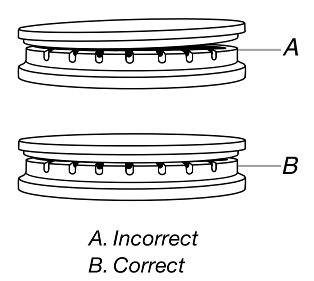
Nettoyage :

IMPORTANT : Avant de faire le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Ne pas utiliser de nettoyants à four, eau de Javel ou décapants à rouille.

1. Enlever le chapeau de brûleur de la base du brûleur et nettoyer conformément à la section "Nettoyage général".
2. Nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz avec un linge humide.
3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite tel qu'indiqué. Ne pas agrandir ni déformer les orifices. Ne pas utiliser un cure-dent en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, faire venir un technicien d'entretien qualifié.



4. Réinstaller le chapeau de brûleur et s'assurer que les tiges d'alignement sont bien alignées avec le chapeau de brûleur.



A. Incorrect
B. Correct

5. Allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne pas faire vous-même la réparation du brûleur scellé. Contacter un technicien d'entretien qualifié.

UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

L'affichage clignote lorsqu'il est mis en marche après une coupure de courant. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour l'effacer. Lorsque le four n'est pas utilisé, l'heure s'affiche. Les témoins lumineux indiquent quelles fonctions sont activées.

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Four préchauffé (signal sonore long)
- Fonction entrée
- Rappel (sur certains modèles), signal se répétant à intervalles d'une minute après les signaux sonores de fin de programme

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Modification des réglages des signaux sonores :

Timbre des signaux sonores

Règle le timbre du signal sonore à bas ou élevé.

Appuyer sur la touche BROIL pendant 5 secondes. "TONE PITCH HIGH" (timbre de signal sonore élevé) ou "TONE PITCH LOW" (timbre de signal sonore bas) apparaît sur l'affichage. Appuyer de nouveau sur BROIL (cuisson au gril) pour modifier le réglage.

Pour sortir de ce mode, appuyer sur CANCEL (annulation).

Signaux sonores d'appui sur une touche

Active ou désactive les signaux sonores lorsqu'on appuie sur une touche.

Appuyer sur la touche KEEP WARM (garder au chaud) pendant 5 secondes. "KEY PRESS TONES ON" (appui sur touche signaux sonores activés) ou "KEY PRESS TONES OFF" (appui sur touche signaux sonores désactivés) apparaît sur l'affichage. Appuyer de nouveau sur KEEP WARM (garder au chaud) pour modifier le réglage.

Pour sortir de ce mode, appuyer sur CANCEL (annulation).

Signal sonore de fin de programme

Active ou désactive les signaux sonores qui retentissent à la fin d'un programme.

Appuyer sur la touche CONVECT BAKE (cuisson par convection) pendant 5 secondes. “CYCLE END TONE ON” (signal sonore de fin de programme activé) ou “CYCLE END TONE OFF” (signal sonore de fin de programme désactivé) apparaît sur l'affichage. Appuyer de nouveau sur CONVECT BAKE (cuisson par convection) pour modifier le réglage.

Pour sortir de ce mode, appuyer sur CANCEL (annulation).

Désactivation des signaux sonores de rappel

Désactive les courts signaux sonores qui retentissent pendant

1 minute après les signaux sonores de fin de programme.

Appuyer sur BAKE (cuisson au four) pendant 5 secondes. “REMINDER TONES ON” (signaux sonores de rappel activés) ou “REMINDER TONES OFF” (signaux sonores de rappel désactivés) apparaît sur l'affichage. Appuyer de nouveau sur BAKE (cuisson au four) pour modifier le réglage.

Pour sortir de ce mode, appuyer sur CANCEL (annulation).

Signaux sonores désactivés

Désactive tous les signaux sonores, y compris le signal sonore de fin de programme et les signaux sonores d'appui sur une touche. Les signaux sonores de rappel restent actifs lorsque tous les sons sont désactivés.

Appuyer sur CLOCK (horloge) pendant 5 secondes. “ALL SOUNDS ON” (tous sons activés) ou “ALL SOUNDS OFF” (tous sons désactivés) apparaît sur l'affichage. Appuyer de nouveau sur CLOCK (horloge) pour modifier le réglage.

Pour sortir de ce mode, appuyer sur CANCEL (annulation).

Fahrenheit et Celsius

Le four est préréglé pour un affichage de la température en degrés Fahrenheit, mais on peut le permuter en degrés Celsius.

Modification : Appuyer sur PRECISE CLEAN (nettoyage de précision) pendant 5 secondes. Un signal sonore se fait entendre et “°C” ou “°F” apparaît sur l'affichage. Répéter l'opération pour permuter à nouveau.

Pour sortir de ce mode, appuyer sur CANCEL (annulation).

Arrêt au bout de 12 heures

La commande du four est réglée pour éteindre le four automatiquement 12 heures après que le four active une fonction de cuisson ou de nettoyage. Ceci ne perturbera aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

Appuyer sur DELAY START (heure de démarrage) pendant 5 secondes pour revenir à la fonction d'arrêt au bout de 12 heures. Le texte défilant affiche “12 HR SHUT-OFF ON” (arrêt au bout de 12 heures activé) ou “12 HR SHUT-OFF OFF” (arrêt au bout de 12 heures désactivé).

Pour sortir de ce mode, appuyer sur CANCEL (annulation).

Commande de la température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four car l'ouverture de la porte du four peut provoquer des mesures incorrectes de l'élément à fonctionnement par intermittence.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre four précédent, c'est pourquoi le calibrage de la température peut être ajusté. Il peut être changé en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Ajustement du calibrage de la température du four :

1. Appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'afficheur du four indique le calibrage actuel, par exemple “0°F”.
2. Appuyer sur la touche à flèche “+” ou “-” de SET TEMP/TIME (réglage température/heure) pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 5°F (3°C). L'ajustement peut être réglé entre 30°F (18°C) et -30°F (-18°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).

Horloge 12/24 heures

Pour modifier le mode de l'horloge, appuyer sur la touche “+” pendant 5 secondes. Appuyer de nouveau sur la touche “+” pour modifier le réglage. Appuyer sur START (mise en marche) pour confirmer la modification.

Texte d'affichage défilant

Les options de langue sont l'anglais ou le français.

Appuyer sur la touche “-” pendant 5 secondes pour accéder aux options. Utiliser la touche “-” pour faire défiler les options. Appuyer sur la touche START (mise en marche) pour confirmer la sélection.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat permet au four de rester sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne.

Lorsque le mode Sabbat est activé, tous les programmes de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Seul le programme de cuisson au four fonctionne au mode Sabbat. Aucun signal sonore ne retentit et l'afficheur n'indique pas les messages ou les changements de température.

Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.

Activation du mode Sabbat (une seule fois) :

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer sur CANCEL (annulation).
3. Appuyer sur la touche "+" pendant 5 secondes.

   "SABBATH ON" (mode Sabbat activé) et "PRESS START TO ENTER" (appuyer sur Start pour confirmer) apparaissent sur l'affichage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour confirmer la sélection.
5. Fermer la porte du four.

Activation du mode Sabbat :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur la touche "+" ou "-" pour régler une température autre que 350°F (177°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).

   Pour une cuisson minutée au mode Sabbat, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson), puis sur les touches "+" ou "-" pour régler la durée de cuisson désirée.
4. Appuyer sur KITCHEN TIMER OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pendant 5 secondes. "SAb" apparaît sur l'affichage.

Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne) :

1. Appuyer sur la touche "+" ou "-". Chaque appui sur une touche augmente ou diminue la température de 25°F (14°C). Aucune température n'apparaît sur l'affichage.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

Désactivation du mode Sabbat :

Appuyer sur KITCHEN TIMER OFF (réglage/arrêt minuterie) pendant 5 secondes pour revenir à la cuisson au four normale ou appuyer sur CANCEL (annulation) pour éteindre la cuisinière.

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond du four avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson directement sur la porte ou au fond du four.

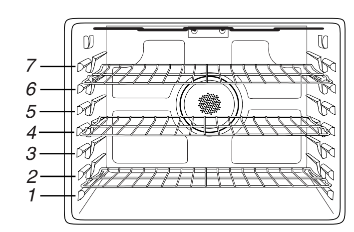
Ustensiles de cuisson

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5,0 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

Grilles

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont d'aplomb.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant puis la retirer. Se servir de l'illustration et du tableau suivants comme guide.



Position de la grille

Grille 7 : Pour la cuisson au gril des aliments faibles en matières grasses et peu épais et pour la cuisson au four par convection sur 3 grilles.

Grille 6 : Pour faire griller le pain, pour la plupart des cuissons au gril et pour la cuisson au four sur 2 grilles.

Grille 5 : Pour la cuisson au gril des aliments plus épais tels que le poulet non désossé et la cuisson au four sur 2 grilles.

Grille 4 : Pour la plupart des produits de boulangerie sur une tôle à biscuits, pour les tartes à la crème, les gâteaux à étages ou une tôle à roulés; pour les plats surgelés, la cuisson au four sur 3 grilles et la plupart des cuissons au four sur une seule grille.

Grille 3 : Pour la plupart des produits de boulangerie sur une tôle à biscuits, pour les tartes à la crème, les gâteaux à étages ou une tôle à roulés; pour les plats surgelés, la cuisson au four sur 3 grilles et la plupart des cuissons au four sur une seule grille.

Grille 2 : Gros rôtis, dindes, gâteaux Bundt, et la cuisson au four sur 3 grilles.

Grille 1 : Gros rôtis, dindes, et la cuisson au four sur 3 grilles.

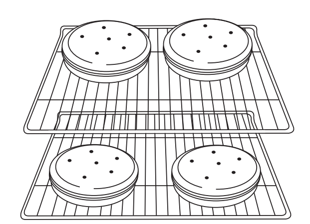
Cuisson sur plusieurs grilles

Cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions de grille 4 et 7 ou 3 et 6 pour la cuisson au four ordinaire ou la cuisson au four par convection.

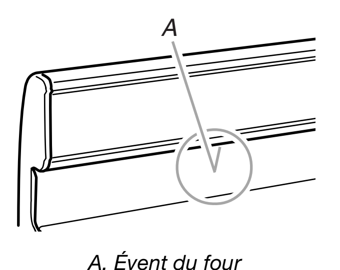
Cuisson sur 3 grilles (par convection uniquement) : Utiliser les positions de grilles 1, 3 et 5; 2, 4 et 6 ou 3, 5 et 7.

Cuisson au four des gâteaux à étages, sur 2 grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les grilles 4 et 7. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué.



Évent du four



A. Évent du four

L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four et ne doit pas être obstrué ou couvert. L'obstruction nuirait à la circulation adéquate de l'air et affecterait les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Cuisson au four et rôtissage

Système de gestion de la température Precise Bake

Le système Precise Bake (cuisson au four de précision) contrôle électroniquement les niveaux de température du four durant le préchauffage et la cuisson afin de maintenir une gamme précise de températures pour des résultats de cuisson optimaux. Les éléments de cuisson au four et au gril s'allument et s'éteignent par intermittence. Contrairement à l'élément de cuisson au gril, l'élément de cuisson au four rougeoie lorsqu'il s'allume. Cette caractéristique est activée automatiquement lorsque le four est en marche.

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu'indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”. Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre la fin du préchauffage du four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

Préchauffage

Lorsque l'on appuie sur START (mise en marche), le four commence à préchauffer. Une fois que la température de 170ºF (75ºC) est atteinte, la température affichée augmente au fur et à mesure de l'augmentation de la température réelle du four. Lorsque la température du préchauffage est atteinte, un signal sonore est émis et la température sélectionnée apparaît sur l'afficheur.

Cuisson au gril

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Le changement de température lors de la cuisson personnalisée au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.

■ Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La lèchefrite est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

  Il est possible de commander une lèchefrite. Veuillez vous reporter à la page de couverture pour obtenir des renseignements de contact. Demander la pièce numéro 4396923.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer des aliments, sauf si la recette le recommande. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four. Fermer la porte pour une température de cuisson au gril adéquate.

Cuisson par convection

Durant la cuisson par convection, les éléments de cuisson au four, cuisson au gril et cuisson par convection s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement. Il s'allume à nouveau lorsque la porte du four est fermée.

Cuisson au four par convection/cuisson au gril par convection

Pour la cuisson au four ou la cuisson au gril par convection, entrer la température de cuisson au four normale. La commande réduit automatiquement la température réglée du four de 25°F (15°C).

Rôtissage par convection

Pour le rôtissage par convection, entrer la température de cuisson au four normale. La température ne se réduira pas automatiquement. Le ventilateur de convection s'allume immédiatement après que l'on ait mis le four en marche.

Options de cuisson par convection

Cuisson au four par convection - Cuisson au four sur plusieurs grilles ou cuisson au four de biscuits, de pains, mets en sauce, tartes, tourtes et gâteaux.

Cuisson au gril par convection - Des morceaux plus épais ou inégaux de viande, de poisson ou de volaille.

Rôtissage par convection - Poulets entiers ou dindes, légumes, rôtis de porc, rôtis de bœuf.

Cuisson minutée

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur BAKE, CONVECT BAKE ou CONVECT ROAST.
2. Appuyer sur les touches “+” ou “-” de TEMP/TIME (réglage température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s’allume.
4. Appuyer sur les touches “+” ou “-” de TEMP/TIME (température/durée) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche). L’afficheur présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s’éteint automatiquement.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l’afficheur.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

Avant le réglage, s’assurer que l’horloge est réglée à l’heure exacte. Voir la caractéristique de touche “Horloge” à la section “Guide des caractéristiques”.

1. Appuyer sur BAKE, CONVECT BAKE ou CONVECT ROAST.
2. Appuyer sur les touches “+” ou “-” de TEMP/TIME (réglage température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s’allume.
4. Appuyer sur les touches “+” ou “-” de TEMP/TIME (réglage température/durée) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée). Le témoin lumineux de l’heure de mise en marche/mise en marche différée du four s’allume.
6. Appuyer sur les touches “+” ou “-” de TEMP/TIME (réglage de la température/de l'heure) pour entrer le nombre d'heures et/ou de minutes dont on souhaite différer l'heure de mise en marche.
7. Appuyer sur START (mise en marche).

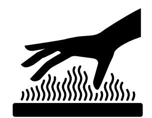
Lorsque l’heure de mise en marche est atteinte, le four s’allume automatiquement. Les réglages de température et/ou de durée peuvent être modifiés en tout temps après avoir appuyé sur Start (mise en marche) en répétant les étapes 1 à 7. Lorsque la durée de cuisson réglée est écoulée, le four s’éteint automatiquement.

8. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l’afficheur.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme d’autonettoyage

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations qui surviennent durant le programme d’autonettoyage. L’exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Ne pas obstruer le ou les évents du four durant le programme d’autonettoyage. L’air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section “Évent du four”.

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d’étanchéité de la porte du four.

Préparation de la cuisinière

- Retirer du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisine et de cuisson au four, tous les ustensiles de cuisson, les grilles du four et le papier aluminium et, sur certains modèles, la sonde de cuisson.
- À l’aide d’un chiffon humide, nettoyer l'intérieur du cadre de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d’étanchéité.
- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.
- Enlever tous les articles du tiroir de remisage.

Fonctionnement du programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l’acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des sons saccadés.

Avant l’autonettoyage, s’assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme d’autonettoyage ne commencera pas.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Afin d’éviter que le verre ne se brise, ne pas appliquer de chiffon humide froid sur la surface de verre intérieure de la porte avant qu’elle n’ait complètement refroidi.

Pour arrêter le programme d’autonettoyage à tout moment, appuyer sur Cancel (annulation). Si la température est trop élevée, la porte du four reste verrouillée et “cool” (froid) et “locked” (verrouillé) s’affichent. Il est possible que le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner.

Une fois la température de nettoyage atteinte, la commande électronique nécessite un délai de 12 heures avant qu'un autre programme d'autonettoyage puisse être lancé.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme d’autonettoyage.

Commande de four électronique avec durée de nettoyage réglable (sur certains modèles)

La durée du programme d'autonettoyage SELF CLEAN est réglable entre 2 h 30 et 4 h 30 par tranches de 15 minutes. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 h 30 pour un niveau de saleté faible et de 4 h 30 pour un niveau de saleté élevé. Pendant les 30 dernières minutes du programme, le four refroidit.

Autonettoyage :

1. Appuyer sur SELF CLEAN.
2. Appuyer sur les touches à flèches TEMP/TIME (température/durée) "+" ou "-" pour entrer la durée de programme d'autonettoyage souhaitée.
3. Appuyer sur START (mise en marche).

   La porte du four se verrouille automatiquement. Les témoins lumineux DOOR LOCKED (porte verrouillée) et CLEAN (nettoyage) s'allument. La durée résiduelle est également affichée.
4. Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, les témoins lumineux DOOR LOCKED et CLEAN s'éteignent.
5. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. Pour plus de renseignements, vous pouvez consulter la section Service à la clientèle de notre site Web à **www.maytag.ca**.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

SURFACES EN ÉMAIL VITRIFIÉ UNIQUEMENT (sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la cuisinière a refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :
  Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique des numéros de modèle et de série car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers – Pièce numéro 31682B (non incluse) :
  Voir la page de couverture pour des renseignements de contact.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

REMARQUE : Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de nettoyant pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rugueux ou d'essuie-tout abrasifs. Les surfaces en acier inoxydable pourraient subir des dommages, même en cas d'utilisation limitée ou non renouvelée.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant pour acier inoxydable et poli - Pièce numéro 31462B :
  Voir la page de couverture pour des renseignements de contact.

Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :
Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de nettoyants avec agent de blanchiment, de produits antirouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium (lessive) car la surface peinte pourrait se tacher.

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Pour éviter l'écaillement, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.

Ne pas les nettoyer au moyen du programme d'autonettoyage.

Méthode de nettoyage :

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif :

  Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.
- Lave-vaisselle (grilles seulement, pas les chapeaux) :

  Utiliser le programme le plus intensif. Les saletés cuites doivent être trempées ou frottées avant d'être placées au lave-vaisselle.
- Nettoyant pour gril et cuvette à gaz - Pièce numéro 31617B :
  Voir la page de couverture pour des renseignements de contact.

BRÛLEURS DE SURFACE

- Voir la section "Brûleurs de surface scellés".

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.

Ne pas immerger les boutons de commande. Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position OFF (arrêt).

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

Méthode de nettoyage :

- Savon et eau :
  Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rugueux ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :
  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers – Pièce numéro 31682B (non incluse) :
  Voir la page de couverture pour des renseignements de contact.

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier
- Pour les grilles ternies qui glissent difficilement, appliquer une légère couche d'huile végétale sur les glissières; cela facilitera leur glissement.

TIROIR DE REMISAGE

S'assurer que le tiroir est froid et vide avant le nettoyage.

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

Lampe du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts pour appareil électroménager. Avant le remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont à la position d'arrêt.

Remplacement :

1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.
3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Brancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici ou consulter notre site Web et mentionnez Service à la clientèle pour tenter d'éviter le coût d'une visite de service.

www.maytag.ca

Rien ne fonctionne

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

- **Le cordon d'alimentation est-il débranché?**
  Brancher dans une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
- **Un fusible est-il grillé, ou un disjoncteur s'est-il ouvert?**
  Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **Le robinet principal d'arrêt ou de réglage du gaz est-il à la position fermée?**
  Voir les Instructions d'installation.
- **La cuisinière est-elle adéquatement branchée à l'alimentation en gaz?**
  Contacter un techicien de réparation qualifié ou voir les Instructions d'installation.

Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas

- **Le four est-il en mode d'autonettoyage?**
  Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas pendant un programme d'autonettoyage.
- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**
  Appuyer sur le bouton avant de le tourner à un certain réglage.
- **Est-ce la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés?** Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
- **Les orifices de brûleurs sont-ils obstrués?**
  Voir la section “Brûleurs de surface scellés”.

Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou bruyantes

- **Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués?**
  Voir la section “Brûleurs de surface scellés”.
- **Sur les modèles à chapeau, les chapeaux des brûleurs sont-ils correctement installés?**
  Voir la section “Brûleurs de surface scellés”.
- **Utilise-t-on du gaz propane?**
  Il est possible que la cuisinière ait été mal convertie. Contacter un technicien de service ou voir la page de couverture pour des renseignements de contact.

Le brûleur de surface émet des bruits d'éclatement

- **Le brûleur est-il mouillé?**
  Le laisser sécher.

Bruits émis par la cuisinière à gaz lors des opérations de cuisson au four et de cuisson au gril

Il est possible que l'on entende les bruits suivants lors des opérations de cuisson au four et de cuisson au gril :

Bruits de chuintement, d'affaissement, d'éclatement, cliquetis, claquements

Ces bruits sont des bruits de fonctionnement normaux qui peuvent survenir chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allument au cours du programme.

- Il est possible que l'on entende un bruit d'éclatement lorsque le robinet de gaz s'ouvre ou se met en marche; un seul bruit d'éclatement retentira lorsqu'il se libère du solénoïde. Le bruit est similaire au bruit de succion qu'émettrait une ventouse que l'on retire d'une surface de verre.
- Les allumeurs émettront plusieurs déclics jusqu'à ce que la flamme soit détectée. Il s'agit de bruits de claquements courts, similaires au bruit d'un ongle tapotant sur une surface de verre.
- Un bruit de chuintement ou d'affaissement peut se faire entendre lorsque le brûleur de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allume.
- Sur certains modèles, un cliquetis peut se faire entendre lorsque le relais du ventilateur de cuisson par convection s'allume et s'éteint par intermittence.

Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **L'ustensile est-il de dimension appropriée?**
  Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.

Les résultats de cuisson sur la table de cuisson ne sont pas les résultats prévus

- **Utilise-t-on des ustensiles de cuisson appropriés?**
  Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau de chaleur adéquat?**
  Voir la section "Utilisation de la table de cuisson".
- **La cuisinière est-elle d'aplomb?**
  Mettre la cuisinière d'aplomb. Voir les Instructions d'installation.

Le four ne fonctionne pas

- **Est-ce la première fois que l'on utilise le four?**
  Allumer n'importe quel bouton de brûleur de surface afin de libérer l'air présent dans les canalisations.
- **La commande électronique du four est-elle correctement réglée?**
  Voir la section "Commande électronique du four" .

Les flammes du brûleur du four sont jaunes ou bruyantes.

- **Utilise-t-on du gaz propane?**
  Il est possible que la cuisinière ait été mal convertie. Contacter un technicien de service ou voir la page de couverture pour des renseignements de contact.

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?**
  Voir la section "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".

Des messages s'affichent

- **L'affichage indique-t-il une heure clignotante?**
  Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la caractéristique de touche "Horloge" à la section "Guide des caractéristiques".
- **L'afficheur indique-t-il une lettre suivie d'un nombre?**
  Selon votre modèle, appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) ou CANCEL/OFF (annulation/arrêt) pour effacer l'affichage. Voir "Affichage de commande" dans la section "Commandes électroniques du four". S'il réapparaît, faire un appel de service. Voir la page de couverture pour des renseignements de contact.
- **"PUSH?" ou "PSH" apparaît-il sur l'afficheur en clignotant?**
  Voir la caractéristique de touche "Start" (mise en marche) dans la section "Guide des caractéristiques".

Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?**
  Fermer complètement la porte du four.
- **La fonction a-t-elle été entrée?**
  Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée? (sur certains modèles)**
  Voir la section "Cuisson minutée".
- **A-t-on effectué un programme d'autonettoyage au cours des 12 dernières heures?**
  Si un programme d'autonettoyage a été soit lancé soit annulé après que le four ait atteint la température souhaitée, il faut attendre 12 heures pour pouvoir le relancer.

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **La cuisinière est-elle d'aplomb?**
  Mettre la cuisinière d'aplomb. Voir les Instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?**
  Revérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?**
  Voir la section "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
  Voir la section "Cuisson au four et rôtissage".
- **Les grilles sont-elles positionnées correctement?**
  Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**
  Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".
- **La pâte est-elle répartie uniformément dans le plat?**
  Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**
  Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte du four a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
  Le fait d'ouvrir la porte pour vérifier l'état de la cuisson entraîne une perte de chaleur et peut rallonger les durées de cuisson.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
  Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les rebords des croûtes de tarte ont-ils bruni trop tôt?**
  Utiliser du papier d'aluminium pour recouvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson au four.

ACCESSOIRES

Nettoyant et poli pour acier inoxydable
(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce numéro 31462B

Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers
Commander la pièce numéro 31682B

Nettoyant pour la grille et cuvette à gaz
Commander la pièce numéro 31617B

Grille en deux pièces à section amovible
Commander la pièce numéro 4396927

Lèchefrite
Commander la pièce numéro 4396923

GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS MAYTAG®

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque Maytag de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées “Maytag”) paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Maytag. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s’applique exclusivement lorsque l’appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d’achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d’installation et/ou les instructions de l’opérateur ou de l’utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par Maytag.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Maytag dans les 30 jours suivant la date d’achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d’entretien Maytag autorisé n’est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d’usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d’une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. MAYTAG N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Maytag autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

2/09

Pour des informations supplémentaires sur le produit, visiter **www.whirlpool.ca**

Si vous n'avez pas accès à Internet et que vous nécessitez une assistance pendant l'utilisation du produit ou que vous souhaitez prendre un rendez-vous, vous pouvez contacter Whirlpool au numéro ci-dessous.

Préparez votre numéro de modèle au complet. Vous trouverez les numéros de modèle et de série sur l'étiquette située sur le châssis du four, derrière le panneau du tiroir de remisage.

Pour assistance ou service, composez le 1-800-807-6777.

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à Whirlpool en soumettant toute question ou problème à l'adresse suivante :

Whirlpool Brand Home Appliances
Centre d'eXpérience à la clientèle
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Dans votre correspondance, veuillez indiquer un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

Veuillez conserver le manuel de l'utilisateur et le numéro de modèle pour référence ultérieure.

W10239464A

5/09
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.